
























La Violeta es un concepto gastronómico de cocina de mercado. Las recetas tradicionales y algunos de los platos que más representan la gastronomía de nuestra tierra junto con la mejor materia prima son nuestro sello de identidad.

Samuel Naveira















## PARA ABRIR BOCA...

ENSALADILLA RUSA La Violeta   	12€
con ventresca de atún, pimientos asados y piparras	
ENSALADA DE GAMBAS Y CECINA,   	16€
nueces y vinagreta de cerezas del Bierzo	
ENSALADA DE POLLO, 	15€
perlas de mozzarella y pesto de aceituna verde	
CARPACCIO DE SALMÓN AHUMADO,  	19€
almendra tostada y pico de gallo	
PUERROS CONFITADOS 	19€
con salsa de trufa y mortadela italiana	
TABLA DE CECINA, parmesano y rúcula 	19€
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO (8ud)   	13€
CROQUETAS DE CHIPIRÓN Y PANCETA (8ud)   	13€
PARRILLADA DE VERDURAS con mojo rojo de pimientos asados del Bierzo	15€
SALTEADO DE SETAS de temporada, 	16€
chichos blancos y cremoso de patata	
HUEVO A BAJA TEMPERATURA,   	15€
Botillo, espuma de patata y migas de pueblo	
MOLLEJAS A LA PLANCHA	16€
ZAMBURIÑAS A LA PLANCHA con ajada especial 	17€
CHIPIRONES A LA PLANCHA con ali-oli de ajo negro  	16€
CHIPIRONES A LA ROMANA con mayonesa de lima   	16€
POTE BERCIANO DE ALUBIAS, berza, chorizo y morcilla	14€












## ARROCES Y MÁS...

TAGLIATELLE de ragú de jabalí y queso de León  	16€
RISOTTO DE SETAS  	18€
con gorgonzola y castañas del Bierzo	
ARROZ NEGRO (precio por persona, mínimo 2 personas)  	18€
ARROZ MELOSO DE PULPO Y VERDURAS  	23€
(precio por persona, mínimo 2 personas)	
ARROZ DE CARABINEROS (precio por persona, mínimo 2 personas)  	24€

## DEL MAR Y DE LA TIERRA...

BACALAO con pisto berciano 	19€
CALDERETA DE PESCADO con frutos del mar  	21€
DADOS DE LUBINA AQUANARIA Y VERDURITAS   	21€
en tempura con ali-oli y salsa de soja	
PULPO A LA BRASA, puré de patata, aove y pimentón 	24€
RODABALLO a la bilbaína o con ajada 	23€
ATÚN con teriyaki y verduritas  	23€
HAMBURGUESA LA VIOLETA   	13€
200 grs. de carne, cecina, queso y rúcula	
CORDERO GUISADO con castañas del Bierzo 	20€
CHULETILLAS DE CORDERO con patatas y pimientos asados del Bierzo	21€
ENTRECOT DE TERNERA con patatas y pimientos asados del Bierzo	22€
CHULETA DE VACA MADURADA (40 DÍAS) con patatas y pimientos asados del Bierzo	55€ (kg)

## DULCES...

TARTA DE QUESO de Veigadarte   	8€
con helado de frutos rojos	
CREMA TOSTADA con helado de manzana asada  	7€
COULANT DE CHOCOLATE   	8€
con helado de leche (10min)	
TORRIJA CARAMELIZADA con helado de turrón   	8€
MELOCOTON EN ALMÍBAR, frutas de temporada y sorbete de frutas y hierba buena	7€

## MENÚ EJECUTIVO

19,80€

DISPONIBLE DE LUNES A VIERNES A MEDIODÍA, EXCEPTO FESTIVOS Y PUENTES  
APERITIVO+ENTRANTE+PRINCIPAL+POSTRE  
VINO O CERVEZA, AGUA, PAN, CAFÉ O INFUSIÓN

\* TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA

\* SERVICIO DE PAN 1.50€

RESTAURANTE

la violeta

